

Alimentos refrigerados y apagones: cuándo conservarlos y cuándo desecharlos

Tipo de alimento	Conservado a más de 40 °F durante más de 2 horas
Carne de res, aves de corral, mariscos	
Carne de res, aves de corral, pescado o mariscos crudos o sobrantes cocidos; sustitutos de la carne de soja	Desechar
Carnes de res o de ave descongeladas	Desechar
Ensaladas: carne, atún, langostinos, pollo o huevos	Desechar
Salsa, relleno, caldo	Desechar
Fiambres, perros calientes, tocino, embutidos, carne de res deshidratada	Desechar
Pizzas de cualquier variedad	Desechar
Jamones enlatados con etiqueta "Conservar refrigerado"	Desechar
Carnes y pescados enlatados, abiertos	Desechar
Guisados, sopas y estofados	Desechar
Quesos	
Quesos blandos: azul, Roquefort, Brie, Camembert, que tipo Cottage, queso crema, Edam, Monterey Jack, requesón, mozzarella, Muenster, Neufchatel, queso blanco, queso fresco	Desechar
Quesos duros: Cheddar, Colby, suizo, parmesano, provolone, romano	Conservar
Quesos procesados	Conservar
Quesos rallados	Desechar
Quesos reducidos en grasas	Desechar
Rallado parmesano, romano o combinación (en	Conservar

Tipo de alimento	Conservado a más de 40 °F durante más de 2 horas
lata o frasco)	
Lácteos	
Leche, crema, crema agria, suero de leche, leche condensada, yogur, ponche de huevo, leche de soja	Desechar
Mantequilla, margarina	Conservar
Leche de fórmula para bebés, abierta	Desechar
Huevos	
Huevos frescos, huevos duros con cáscara, comidas con huevo, productos derivados del huevo	Desechar
Natilla y budines, quiche	Desechar
Frutas	
Frutas frescas, cortadas	Desechar
Frutas frescas sin cortar	Conservar
Jugos de frutas, abiertos	Conservar
Frutas enlatadas, abiertas	Conservar
Frutas secas, pasas, frutas confitadas, dátiles	Conservar
Coco en rodajas o rallado	Desechar
Salsas, productos untables, mermeladas	
Mayonesa, salsa tártara, salsa de rábano picante abiertas	Desechar (si estuvieron a más de 50 °F durante más de 8 horas)
Mantequilla de maní	Conservar
Gelatina, salsa de pepinillos, salsa para tacos, mostaza, salsa de tomates, aceitunas, pepinillos	Conservar
Salsa Worcestershire, de soja, para parrillada, Hoisin	Conservar
Salsas de pescado, salsa de ostras	Desechar
Aderezos a base de vinagre abiertos	Conservar

Tipo de alimento	Conservado a más de 40 °F durante más de 2 horas
Aderezos a base de crema abiertos	Desechar
Salsa para espagueti, abierta	Desechar
Pan, pasteles, galletas, pastas, granos	
Pan, panecillos, tortas, muffins, panes rápidos, tortillas	Conservar
Galletas, panecillos, masa de galletitas para refrigerador	Desechar
Pastas, arroz, papas cocidas	Desechar
Ensaladas de pasta con mayonesa o vinagreta	Desechar
Pastas frescas	Desechar
Pastel de queso	Desechar
Alimentos para el desayuno: waffles, panqueques, roscas	Conservar
Tartas y pastelillos	
Pastelillos rellenos con crema	Desechar
Tartas: rellenas con natilla, queso o chifón; quiche	Desechar
Tartas de frutas	Conservar
Verduras	
Verduras frescas cortadas	Desechar
Verduras frescas sin cortar	Conservar
Hongos, hierbas, especias frescas	Conservar
Vegetales de hojas verdes, precortados, prelavados, envasados	Desechar
Verduras cocidas	Desechar
Tofu cocido	Desechar
Jugo de vegetales, abierto	Desechar
Papas al horno	Desechar
Ajo en aceite	Desechar

Tipo de alimento	Conservado a más de 40 °F durante más de 2 horas
Ensalada de papas	Desechar
Guisados, sopas y estofados	Desechar

Fecha de la última modificación 12 de abril 2019